




## ZUPPE (Suppen)

---

- |     |  |   |    |
|-----|--|---|----|
| 20. | <b>CREMA DI ZUPPA DI POMODORO<sup>D</sup></b><br>Tomatencremesuppe mit Sahneschaumhaube und Basilikum    |  | 9  |
| 21. | <b>MINISTRONE PERLA PORTO<sup>1, 10, I1, L</sup></b><br>Traditionelle mediterrane Suppe mit Gartengemüse |  | 10 |
| 22. | <b>ZUPPA DI PESCE<sup>7,10,B,C,D,E,I1</sup></b><br>Edelfischsuppe nach Art des Hauses                    |   | 14 |


## ANTIPASTI (Vorspeisen)

---

- |     |   |   |    |
|-----|---|---|----|
| 30. | <b>ANTIPASTI MISTI UND MEHR</b><br>Duett von frischem Grillgemüse, Melone, Parmaschinken und mehr   |   | 17 |
| 31. | <b>CAPRESE<sup>D</sup></b><br>Zarte Tomatenscheiben an Mozzarella, Basilikum und Olivenöl   |  | 12 |
| 32. | <b>CARPACCIO<sup>D</sup></b><br>Hauchdünn geschnittene, rohe Rinderfiletscheiben mit Olivenöl, Rucola und aromatischem Parmesan                         |   | 18 |
| 33. | <b>VITELLO TONNATO<sup>A, B, I1</sup></b><br>Dünn geschnittene Kalbfleisch-Scheibchen an Thunfisch-Creme und Kapern                                     |   | 19 |
| 34. | <b>BRUSCHETTA auf Rucolabett<sup>A, D, I1</sup></b><br>Geröstete Ciabatta-Scheiben mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum in Olivenöl mariniert |   | 12 |
| 35. | <b>WEINBERGSCHNECKEN<sup>A, D, I1</sup></b><br>in einer aromatischen Cognac-Pfeffersauce  |   | 16 |

## INSALATA (Salate)


---

- |     |   |   |    |
|-----|---|---|----|
| 40. | <b>INSALATA MISTA</b><br>Gemischter grüner Salat mit Mais, Paprika, Tomaten und Gurken                                |  | 9  |
| 41. | <b>INSALATA CAPRICCIOSA<sup>A, B</sup></b><br>Frischer gemischter Salat mit Thunfisch, gekochtem Ei und Zwiebelringen |   | 13 |
| 42. | <b>INSALATA TACCHINO</b><br>Frischer gemischter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen, Champignons und Zwiebeln     |   | 17 |

- |     |  |    |
|-----|--|----|
| 43. | <b>INSALATA PERLA PORTO</b><br>Frischer gemischter Salat mit Rinderfiletstreifen   | 21 |
| 44. | <b>INSALATA FEGATO DI VITELLO<br/>AL BURRO E SALVIA<sup>D</sup></b><br>Frischer gemischter Salat mit Kalbsleber, Butter und Salbei | 20 |

## SPAGHETTI (Auch glutenfrei)

---

- |     |   |    |
|-----|---|----|
| 50. | <b>SPAGHETTI BOLOGNESE<sup>1, 10, E, I, L</sup></b><br>mit Hackfleischsauce   | 13 |
| 51. | <b>SPAGHETTI AGLIO OLIO<br/>E PEPERONCINO<sup>1, 10, I, L</sup></b> <br>mit Knoblauch, scharfer Peperoni in Olivenöl | 12 |
| 52. | <b>SPAGHETTI AGLIO OLIO<br/>PEPERONCINO E GAMBERI<sup>1, 10, C, I, L, N</sup></b><br>mit Knoblauch, scharfer Peperoni und drei Gambas in Olivenöl   | 23 |
| 53. | <b>SPAGHETTI PERLA PORTO</b><br>mit zarten Rinderfiletstreifen und Steinpilzen  | 23 |

**Alle Spaghetti-Gerichte können auch glutenfrei zubereitet werden.  
Bitte sagen Sie uns gerne bei Ihrer Bestellung Bescheid.**

## PENNE (Auch glutenfrei)

---

- |     |  |    |
|-----|--|----|
| 60. | <b>PENNE BOLOGNESE</b> <br>mit mediterraner Hackfleisch-Creme | 14 |
| 61. | <b>PENNE ALL' ARRABIATA</b><br>mit scharfer Tomaten-Creme  | 12 |
| 62. | <b>PENNE ALL' ARRABIATA DI MANZO</b><br>mit Rinderfiletstreifen in scharfer Tomaten-Creme  | 23 |
| 63. | <b>PENNE ALL SALMONE E GRANCHIO</b><br>mit Lachs und frischen Krabben an Sahne-Creme   | 21 |
| 64. | <b>PENNE TACCHINO</b><br>mit zarten Putenbruststreifen an Sahne-Creme  | 20 |

**Alle Penne-Gerichte können auch glutenfrei zubereitet werden.  
Bitte sagen Sie uns gerne bei Ihrer Bestellung Bescheid.**



## TAGLIATELLE (Bandnudeln)

---

- |     |  |   |    |
|-----|--|---|----|
| 70. | <b>TAGLIATELLE TACCHINO</b><br>mit Putenbruststreifen, Gartengemüse in Sahne-Creme                   |   | 20 |
| 71. | <b>TAGLIATELLE DI SALMONE</b><br>mit Lachsstreifen und zartem Gartengemüse<br>in Tomaten-Sahne-Creme |   | 21 |
| 72. | <b>TAGLIATELLE DI VERDURE</b><br>mit zart gebratenem Gemüse  |  | 17 |



## TAGLIERINI (Dünne Bandnudeln)

---

- |     |   |   |    |
|-----|---|---|----|
| 80. | <b>TAGLIERINI RUCOLA</b><br>mit cherry Tomaten, Rucola, Knoblauch<br>und Parmesan-Raspeln |    | 19 |
| 81. | <b>TAGLIERINI CARPACCIO</b><br>auf Rindercarpaccio in einer Salbei-Creme-Sauce            |   | 23 |
| 82. | <b>TAGLIERINI TARTUFO</b><br>mit aromatischem Trüffel in einer cremigen Trüffelsauce      |  | 25 |


## RAVIOLI (RICOTTA-SPINAT-FÜLLUNG)

---

- |     |  |   |    |
|-----|--|---|----|
| 90. | <b>RAVIOLI BURRO E SALVIA</b><br>mit Butter und Salbei                               |  | 14 |
| 91. | <b>RAVIOLI ALLA SICILIANA</b><br>mit Kapern, Oliven, Kräutern und Parmesan           |  | 14 |
| 92. | <b>RAVIOLI ALLA PAVAROTTI</b><br>mit frischen Krabben, Walnuss in Cognac-Sahne-Creme |   | 20 |
| 93. | <b>RAVIOLI SALMONE</b><br>mit zarten Lachswürfeln, Pinienkernen in Weißwein-Sauce    |   | 23 |


## GNOCCHI (KARTOFFELNUDELN)

---

- |      |   |   |    |
|------|---|---|----|
| 100. | <b>GNOCCHI ALLA SORRENTINA</b><br>mit zarten Tomaten, gewürfeltem Mozzarella<br>und Basilikum   |  | 13 |
| 101. | <b>GNOCCHI SPINACI E GRANCHI</b><br>mit frischen Krabben und Spinat auf pikantem<br>Rucola-Bett |   | 17 |

## AL FORNO (Im Ofen überbacken)

---

- |      |   |   |    |
|------|---|---|----|
| 110. | <b>LASAGNA CLASSICA</b><br>mit Rinderhackfleisch in pikanter Bolognese-Sauce                                |   | 16 |
| 111. | <b>CANNELLONI E SPINACI</b><br>mit Spinat gefüllte Röhrennudeln<br>in Tomaten-Sahne-Creme und frischem Käse |   | 15 |
| 112. | <b>LASAGNA VERDURA</b><br>Feines Gemüse überbacken mit zartem Käse  |  | 14 |

## RISOTTO (Reis)

---

- |      |  |   |    |
|------|--|---|----|
| 120. | <b>RISOTTO AI PORCINI E FEGATO</b><br>mit frischen Steinpilzen und Kalbsleber              |   | 21 |
| 121. | <b>RISOTTO CON TACCHINO E FUNGHI</b><br>mit Putenbruststreifen und Champignons             |   | 20 |
| 122. | <b>RISOTTO PERLA PORTO</b><br>mit zartem Lachs, Zucchini und Krabben<br>in Sahnesoße Creme |   | 23 |
| 123. | <b>RISOTTO VERDURE</b><br>mit frischem Gartengemüse  |  | 17 |

## PIZZE (Pizzas)

---

- |      |   |   |    |
|------|---|---|----|
| 130. | <b>MARGHERITA</b><br>mit Tomaten-Creme, Käse und Oregano                                |  | 11 |
| 131. | <b>SALAME</b><br>mit Salami   |   | 14 |
| 132. | <b>FUNGHI</b><br>mit Champignons  |  | 13 |
| 133. | <b>TONNO</b><br>mit Thunfisch   |   | 14 |
| 134. | <b>PROSCIUTTO</b><br>mit gekochtem Schinken   |   | 14 |
| 135. | <b>VERDURA</b><br>mit Broccoli, Spinat und Champignons                                  |   | 14 |
| 136. | <b>PERLA PORTO</b><br>mit gebratenem Rindfleisch, Rucola,<br>Parmesan und Cherrytomaten |  | 22 |
| 137. | <b>SALMONE E SPINACI</b><br>mit Lachs und Spinat  |   | 20 |
| 38.  | <b>DIAVOLO</b><br>mit Salami, Paprika, Zwiebeln und Peperoncino                         |   | 18 |

## CARNE (Fleisch)

---

140. **FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA** (220g.) 39  
Zartes Rinderfilet vom Grill an frischen Kräutern,  
Rosmarinkartoffel und Gartengemüse der Saison
141. **COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA** (220g.) 36  
Zartes Rumpsteak vom Grill an Kräuterbutter,  
Rosmarinkartoffel und Gartengemüse
142. **COSTOLETTE DI AGNELLO** 36  
Zarte Lammkoteletts (3 Stk.) in einer aromatischen  
Rotwein-Sauce, Rosmarinkartoffeln und Gartengemüse

## PESCE (Fisch)

---

150. **HEILBUTT-FILET** 33  
mit frischen mediterranen Kräutern,  
cremigem Safran-Risotto und frischem Blattspinat
151. **ZANDER-FILET** 32  
mit frischen italienischen Kräutern,  
cremigem Safranrisotto und frischem Blattspinat
152. **FILETTO DI SALMONE ALLA GRIGLIA** 33  
Lachsfilet vom Grill mit Limettensauce,  
frischen Kräutern, Blattspinat und Safranrisotto
153. **GEMISCHTER EDELFISCHTELLER** 35  
Heilbuttfilet, Zanderfilet, Doradenfilet mit frischen  
italienischen Kräutern, Safranrisotto und Blattspinat
154. **CALAMARO PERLA PORTO** 30  
Gebratener Tintenfisch mit mediterranen  
Kräutern und Blattspinat

## **DOLCI** (Dessertvariationen)

---

- |      |   |    |
|------|---|----|
| 160. | <b>TIRAMISU</b><br>Hausgemachtes Tiramisu an Waldfrüchten   | 13 |
| 161. | <b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b><br>Duett von dunklen und hellen Schokoladen-Bällen                              | 12 |
| 162. | <b>PANNA COTTA</b><br>mit Karamell- und Schokoladen-Sauce   | 11 |
| 163. | <b>CRÈME BRÛLÉE</b><br>mit flambierter Karamellkruste   | 12 |
| 164. | <b>DESSERTVARIATION PERLA PORTO</b><br>Panna Cotta, Tiramisu, Mousse au Chocolat<br>mit Früchten garniert | 16 |

Angaben zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf unserer Liste im Restaurant. Bitte fragen Sie unser Personal. Preise in Euro.  
Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

## ANALCOLICI (Alkoholfreie Getränke)

---

600.	S. PELLEGRINO	0,25 FL	3.2
601.	S. PELLEGRINO	0,75 FL	8.5
602.	AQUA PANNA	0,25 FL	3.2
603.	AQUA PANNA	0,75 FL	8.5
604.	COCA COLA <sup>1,2</sup>	0,2 L	3.2
605.	COCA COLA <sup>1,2</sup>	0,4 L	6.4
606.	COCA COLA LIGHT <sup>1,2,3,4</sup>	0,2 L	3.2
607.	COCA COLA LIGHT <sup>1,2,3,4</sup>	0,4 L	6.4
608.	COCA COLA ZERO <sup>1,2,3,4</sup>	0,2 L	3.2
609.	COCA COLA ZERO <sup>1,2,3,4</sup>	0,4 L	6.4
610.	FANTA <sup>6,7</sup>	0,2 L	3.2
611.	FANTA <sup>6,7</sup>	0,4 L	6.4
612.	SPRITE <sup>8</sup>	0,2 L	3.2
613.	SPRITE <sup>8</sup>	0,4 L	6.4
614.	APFELSCHORLE <sup>9</sup>	0,2 L	3.2
615.	APFELSCHORLE <sup>9</sup>	0,4 L	6.4
616.	APFELSAFT	0,2 L	3.5
617.	ORANGENSAFT	0,2 L	3.5
618.	BITTER LEMON <sup>5,6,8</sup>	0,2 L	4.0
619.	GINGER ALE <sup>1,5,8</sup>	0,2 L	4.0
620.	TONIC WATER <sup>5,8</sup>	0,2 L	4.0
621.	BITTERINO <sup>1</sup>	0,1 L	3.5

1 mit Farbstoff, 2 Koffeinhaltig, 3 mit Süßungsmittel, 4 enthält eine Phenylalaninquelle, 5 Chininhaltig, 6 Antioxidationsmittel, 7 mit Betacarotin gefärbt, 8 mit Saurungsmittel, 9 mit Konservierungsstoff

## CAFFÈ E TÈ

---

500.	ESPRESSO		3.3
501.	ESPRESSO MACCHIATO		3.5
502.	ESPRESSO DOPPIO		5.5
503.	TASSE KAFFEE		3.5
504.	MILCHKAFFEE		4.7
505.	CAPPUCCINO ITALIANO		4.9
506.	LATTE MACCHIATO		5.7
507.	TÈ DARJEELING		3.0
508.	TÈ EARL GREY		3.0
509.	TÈ FRUTTA Früchtetee		3.0
510.	TÈ VERDE Grüner Tee		3.0
511.	TÈ TISANA Kräutertee		3.0
512.	TÈ DI CAMOMILLA Kamillentee		3.0
513.	TÈ ALLA MENTA FRESCA Frischer Minztee mit Honig		5.5

## BIRRE

---

750.	WARSTEINER Pils	0,3 FL	4.5
751.	FRANKENHEIMER Alt	0,3 FL	4.5
752.	MAISEL´S Weizenbier	0,5 FL	6.9
753.	RADLER mit Sprite	0,3 FL	4.5
754.	VELTINS Pils alkoholfrei	0,33 FL	4.5
755.	MAISEL´S Weizenbier alkoholfrei	0,5 FL	6.9
756.	PERONI italienisches Bier	0,33 FL	4.5